

Kiflice bez jaja



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 4 dl vode
- 2 dl ulja
- 1 kockica kvasca
- 1 kašika soli
- 1/2 kašike šecera
- posni sir
- po potrebi brašna

Priprema

Sjediniti kvasac, šecer i mlaku vodu. Dodati ulje i so. To lepo umutiti i dodati brašno da se umesi testo. Ostaviti testo da odstoji sat-dva.

Nadošlo testo premesiti i podeliti na 4 jufke. Svaku jufku stanjiti oklagijom i iseci na 8-16 trouglica. Na svaki trougao staviti sir i uviti u kiflicu. Peci na papiru za pecenje ili plehu na brašnu i masti. Peci na 175 C, dok kiflice ne porumene. Gotove kiflice izvaditi iz rerne i prekriti mokrom hladnom krpom.

Prijatno! :)

Savet

Može se stavljati i malo margarina na svaku kiflicu pre peenja. Krpom prekrivamo da bi kiflice bile mekane.